

Menus du 13 au 17 Mai 2024

(Semaine 20)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <u>Bar à salade</u>  <u>Escalope de porc / Croustillant fromager</u>  <u>Chou-fleur sauce Béchamel</u> <u>Fromage</u> <u>Tarte au chocolat</u>	 <u>Bar à salade</u> <u>Poisson pané / Rosbif</u> <u>Frites</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>	 <u>Wrap crudités</u>  <u>Omelette au fromage</u> <u>Polenta</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>	 <u>Bar à salade</u> <u>Rôti de veau / Galette végétarienne à la tomate</u>  <u>Semoule au beurre</u>  <u>Mousse au chocolat ou aux fruits</u>	 <u>Pizza</u> <u>Filet de dinde / Poisson à la Catalane</u>  <u>Epinards à la crème</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>

Sous réserve de la livraison des marchandises par nos fournisseurs ainsi qu'à la fluctuation des effectifs – Viande bovine d'origine française (décret n°2002-1465 du 17/12/02)

Consignes de tri : Déchets à mettre dans le bac vert / Déchets à mettre dans le bac rouge / Fromage à 60% local et 40% industriel

 Produit fait maison

 Produit biologique

 Produit local

La Principale,


L. FRANCART

La gestionnaire,


S. PEYRONNET

SELF (A3)
CUISINE

INFIRMERIE
INTENDANCE
SALLE DES PROFS

VITRINE AED
PREAU SELF
VIE SCOLAIRE